



Hergestellt in China | Származási hely: Kína
Vyrobeno v Číně | Vyrobené v Číne | Tara de proveniență: China

Importeur | Importör | Dovožce | Dodávateľ | Importator:
CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein
EU: MediaShop GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

DE | AT | CH: 0800 376 36 06 - Kostenlose Servicehotline
HU: +36 96/961-000 | **CZ:** +420 228 880 051 | **SK:** +421 2 33 456 362
RO: +40 0312 294701
ROW: +423 388 18 00

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

HOT PLATE



All in one
mit verschleißbeständiger
Keramik-Beschichtung



Gebrauchsanweisung.....	3
Használati útmutató.....	6
Návod k použití.....	10
Návod na použitie.....	13
Instrucțiuni de utilizare.....	16

Hot Plate Bestandteile:

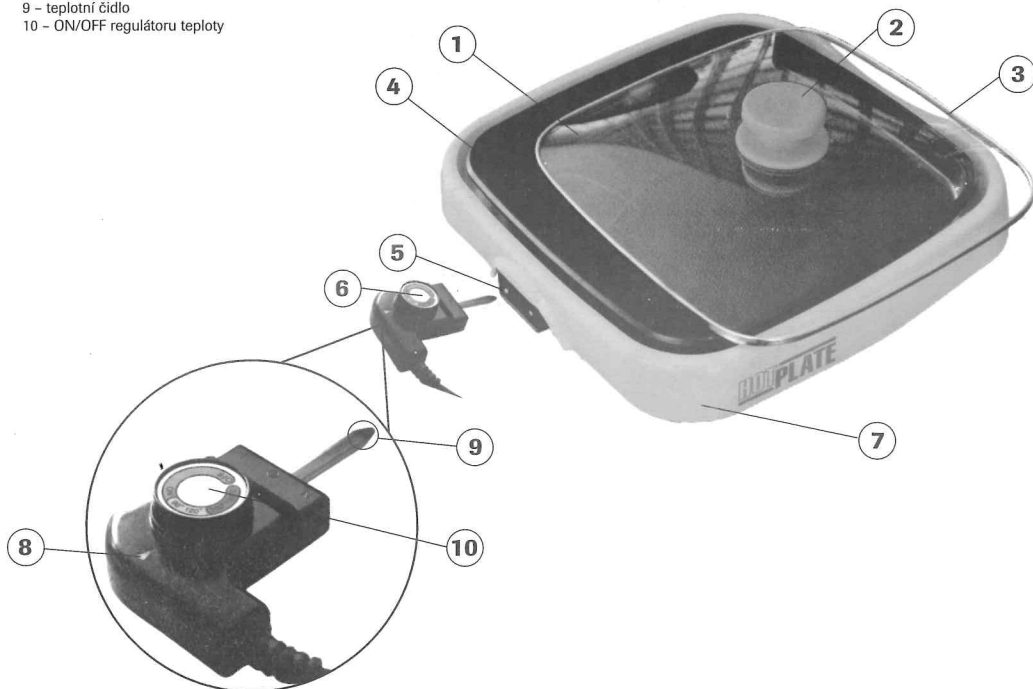
- 1 – Glasdeckel
- 2 – Kunststoffgriff
- 3 – Metallrand
- 4 – Pfanne
- 5 – Stecker Strom/Wärmeregler
- 6 – Wärmeregler
- 7 – Basis aus Kunststoff
- 8 – Kontrolllampe: Zur Kontrolle der Stromversorgung. Die Lampe erlischt bei Erreichung der gewünschten Temperatur!
- 9 – Wärmesensor
- 10 – ON/OFF Wärmeregler

Hot Plate serpenyő részegységei:

- 1 – Üvegfedő
- 2 – Műanyag fogantyú
- 3 – Fém perem
- 4 – Serpenyő
- 5 – Dugó áram/hőszabályzó
- 6 – Hőszabályzó
- 7 – Műanyag alap
- 8 – Jelzőlámpa: Az áramellátás ellenőrzéséhez. A lámpa mindig kialszik, ha a készülék elérte a kívánt hőmérsékletet!
- 9 – Hőérzékelő
- 10 – ON/OFF hőszabályzó

Části Hot Platu:

- 1 – průhledné víko z tvrzeného skla
- 2 – plastový úchyt
- 3 – kovový okraj
- 4 – pánev
- 5 – přípojka do elektřiny / k regulátoru teploty
- 6 – odnímatelná regulace teploty nastavitelná v plném rozsahu
- 7 – plastová mísa
- 8 – kontrolní světýlko: Ke kontrole zapojení do elektřiny. Kontrolka zhasne, když je dosaženo požadované teploty!
- 9 – teplotní čidlo
- 10 – ON/OFF regulátoru teploty

**Diely panvice Hot Plate:**

- 1 – sklenená pokrievka
- 2 – rukoväť z umelej hmoty
- 3 – kovový okraj
- 4 – panvica
- 5 – napájací konektor/konektor termoregulátora
- 6 – termoregulátor
- 7 – plastový obal
- 8 – kontrolná žiarovka: na kontrolu prúdu. Kontrolná žiarovka sa vypne pri dosiahnutí požadovanej teploty!
- 9 – teplotný snímač
- 10 – termoregulačný spínač ON/OFF

Componentele Hot Plate sunt:

- 1 – capac de sticlă
- 2 – mâner de plastic
- 3 – margine metalică
- 4 – tigăie
- 5 – racord curent/termostat
- 6 – termostat
- 7 – vas de plastic
- 8 – lampă de control: Pentru verificarea alimentării electrice. Lampa se stinge, dacă s-a atins temperatura dorită!
- 9 – senzor de temperatură
- 10 – termostat ON/OFF

Wir danken Ihnen, dass Sie Hot Plate gewählt haben. Hot Plate ist ein Produkt, das außergewöhnlich leicht und sicher zu bedienen ist. Wir ersuchen Sie, die im Folgenden beschriebenen Sicherheitshinweise zu beachten, damit Sie die Hot Plate richtig bedienen können:

Sicherheitshinweise und allgemeine Hinweise

1. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme der Hot Plate gründlich durch.
2. Berühren Sie niemals die heißen Flächen. Das heiße Gefäß sollten Sie nur am Cool-Touch Griff anfassen.
3. Achten Sie darauf, dass die Hot Plate nicht mit Wasser oder sonstigen Flüssigkeiten in Berührung kommt, dies kann einen Kurzschluss oder einen Stromstoß auslösen.
4. Lassen Sie die eingeschaltete Hot Plate niemals unbeaufsichtigt.
5. Verwahren Sie die Hot Plate an einem für Kinder unzugänglichen Ort.
6. Stecken Sie die Hot Plate ab, wenn Sie sie nicht mehr benötigen.
7. Lassen Sie die Hot Plate gut auskühlen, bevor Sie sie wegstellen, auseinandernehmen oder reinigen.
8. Benutzen Sie die Hot Plate niemals, wenn das Kabel oder die Hot Plate selbst kaputt sind.
9. Suchen Sie den Hot Plate Händler auf, um mit dem nächstgelegenen offiziellen Servicebetrieb in Kontakt zu treten.
10. Bestandteile, die nicht für die Hot Plate hergestellt wurden, können Unfälle verursachen.
11. Benutzen Sie die Hot Plate niemals im Freien oder an feuchten Orten.
12. Lassen Sie das Verbindungskabel niemals über den Tischrand hängen und schützen Sie es vor heißen und scharfen Gegenständen. Achten Sie darauf, dass sich das Kabel nicht verwickelt.
13. Es kann zu Verformungen, Beschädigungen und Mängeln führen, wenn die Hot Plate nicht auf festen Oberflächen benutzt oder Feuchtigkeit oder Hitze ausgesetzt wird.
14. Bewegen Sie die Hot Plate niemals, wenn sich eine heiße Flüssigkeit oder Öl darin befinden.
15. Benutzen Sie das Kochgefäß nur so, wie es seiner Bestimmung entspricht!
16. Bewahren Sie die vorliegende Gebrauch-

sanweisung so auf, dass sie stets zur Hand ist!
17. Lesen Sie die folgenden Zeilen aufmerksam durch, um so die Gefahr von Bränden, Stromstößen oder Verbrennungen zu vermeiden!

18. Stellen Sie die Hot Plate niemals auf eine Tischdecke aus Kunststoff oder synthetischem Stoff.
19. Benutzen Sie eine stabile Unterlage.
20. Benutzen Sie die Hot Plate niemals in der Nähe von leicht entzündlichen Stoffen, wie z.B. Teppichen, Matratzen, Vorhängen etc.
21. Nehmen Sie die Hot Plate nicht in Betrieb, wenn sie oder der Stecker beschädigt ist.
22. Starke Stöße oder Stürze können die Hot Plate beschädigen!
23. Berühren Sie während des Betriebs, d.h. solange sie nicht abgekühlt ist und das Gerät angesteckt ist, niemals die Kochplatte!
24. Entfernen Sie niemals den Wärmeregler, bis die Kochplatte nicht abgekühlt ist. Auch der Wärmesensor des Wärmereglers ist heiß!
25. Benutzen und lagern Sie die Hot Plate außer Reichweite von Kindern!
26. Benutzen Sie niemals Besteck aus Metall! Dieses könnte die sensible PTFE Schicht beschädigen!
27. Tauchen Sie die Hot Plate niemals in Wasser oder in der Spüle unter. Dies kann den Apparat beschädigen und einen Stromstoß verursachen!
28. Lassen Sie niemals Besteck auf der heißen Kochplatte liegen. Dadurch kann das Besteck beschädigt werden.
29. Stecken Sie das Gerät vor dem Reinigen ab und stellen Sie vor dem neuerlichen Anstecken sicher, dass der Stecker trocken ist.
30. Achtung! Nur der zum Gerät passende Stecker darf verwendet werden!
31. Falls das Kabel beschädigt wird, darf es nur durch Kabel, die direkt vom Hersteller oder von unserem Serviceanbieter stammen, ersetzt werden. In einem solchen Fall wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
32. Kinder dürfen dieses Gerät nicht als Spielzeug verwenden.
33. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (auch Kinder) gedacht, deren sensorische, körperliche oder mentale Fähigkeiten herabgesetzt oder eingeschränkt sind oder denen es an Erfahrung oder Knowhow

mangelt, wenn sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufichtigt oder über die Funktionsweise des Geräts aufgeklärt werden.

34. Der Gebrauch von externen Zeitschaltern oder gesonderten Fernbedienungssystemen zum Betrieb des Geräts ist verboten!

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg mit der neuen Hot Plate!

Technische Daten:

230V ~ 50Hz
1300W
0°C-190°C

Entsorgung:

Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll. Bringen Sie es zu einer Sammelstelle zum Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten. Dies wird durch dieses Symbol auf dem Produkt, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung angegeben. Informieren Sie sich über Sammelstellen, die von Ihrem Händler oder der lokalen Behörde betrieben werden. Die Wiederverwertung und das Recycling von Altgeräten ist ein wichtiger Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.



Dieses Produkt entspricht den Europäischen Richtlinien.

WICHTIG: Fetten Sie die Pfanne vor Gebrauch mit etwas Speiseöl ein!

1) Inbetriebnahme:

Stecken Sie den Wärmeregler in den dafür vorgesehenen Stecker der Hot Plate. Stecken Sie das Kabel in die Steckdose.

2) Temperatureinstellung:

Die richtigen Temperatureinstellungen sind auf dem Wärmeregler dargestellt. Sie können die gewünschte Temperatur auswählen, indem Sie die Position des Wärmereglers nach der Kontrolllampe ausrichten. Die Kontrolllampe leuchtet so lange, solange sich das Gerät erwärmt.

3) Kochen:

Die Kontrolllampe erlischt, wenn die Pfanne die gewünschte Temperatur erreicht hat.

Jetzt können Sie zu kochen beginnen! Die Hot Plate braucht ca. 8 Minuten, um die höchste Temperaturstufe zu erreichen.

4) Nach Gebrauch:

Stellen Sie den Wärmeregler auf OFF und ziehen Sie das Kabel aus der Steckdose.

Ziehen Sie den Wärmeregler erst dann aus der Hot Plate, wenn er bereits abgekühlt ist.

Nehmen Sie die kalte Pfanne aus der Kunststoffbasis, um sie leichter reinigen zu können.

Benutzen Sie zum Reinigen der Hot Plate warmes Wasser mit etwas Geschirrspülmittel.

Verwenden Sie niemals eine Scheuerbürste oder einen Stahlwollschwamm!

Achten Sie darauf, dass auf der Rückseite der Pfanne keine Feuchtigkeit zurückbleibt, die mit der Elektronik in Berührung kommen könnte.

Wärmeregler:

190°C: Steak und schnell angebratenes Fleisch
170°-190°C: Grillspeisen und angebratenes Fleisch (Lamm, Huhn, Pute)
150°-170°C: Palatschinken, Ham & Eggs, Eierspeisen, Schinken, Leberkäse, gegrillter Käse
120°-150°C: Anrösten von Gemüse, Brot, langsames Grillen ganzer Fische
90°-120°C: Saucen, Milchspeisen, z.B. Vanillesauce, Reis oder Paella
0°-90°C: Warmhalten von Speisen und Dünsten von Gemüse ohne Wasser, Dünsten, Aufwärmen.

Die richtige Temperatur für jeden Zweck:

Grillen: Bei 190°C (ohne Deckel) können Sie mit ganz wenig Speiseöl oder ohne Speiseöl Fleisch, Geflügel, Gemüse oder Meeresfrüchte grillen. Gepökelte und nicht gepökelte Speisen können Sie ebenfalls auf diese Art

zubereiten. Warten Sie, bis eine Seite des Fleischstücks gut angebraten ist, bevor Sie es umdrehen.

Braten: Bei 190°C können Sie Fleisch mit etwas Öl oder ohne Öl in der Pfanne schnell braten, bis beide Seiten angebraten sind. Sie können den Deckel hinauf geben, um Ölspritzer zu vermeiden.

Rösten: Bei einer Temperatur von 170°-190°C und geschlossenem Deckel können Sie größere Fleischstücke, Geflügel oder Gemüse langsam rösten. Zum Rösten können Sie etwas Öl benutzen oder auch auf das Öl verzichten.

Anbraten: Mit etwas Speiseöl können Sie bei 170°-190°C Speisen rasch anbraten, bis beide Seiten braun werden.

Die richtige Temperatur für jede Gelegenheit:

Braten: Speisen wie Palatschinken oder aus Eiern gefertigte Speisen, Speck und Würstel können Sie bei 170°C braten oder grillen, bis sie den gewünschten Bräunegrad erreicht haben. Das in der Pfanne zurückbleibende Fett können Sie mithilfe von Küchenkrepp leicht entfernen.

Kochen: Bei geschlossenem Deckel können Sie Speisen mit Hilfe des Dampfes zubereiten. Legen Sie das Gemüse oder andere Speisen in die Pfanne und geben Sie 0,2 - 0,4 l Wasser dazu. Geben Sie dann den Deckel auf die Pfanne und stellen Sie den Wärmeregler auf 190°C. Wenn das Wasser zu kochen beginnt, stellen Sie die Temperatur zurück auf 120°C. Kochen Sie die Speise solange, bis sie fertig ist. Kontrollieren Sie ständig den Wasserstand und geben Sie, wenn nötig, Wasser hinzu.

Lassen Sie die Flüssigkeit niemals vollständig verdunsten!

Dünsten: Nach dem Anbraten könnten Sie die Speisen in 0,2 - 0,4 l Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Rindsuppe) bei mittlerer Temperatur (160°-170°C) bei geschlossenem Deckel dünsten, bis Sie sie mit einer Gabel leicht anstechen können. Kontrollieren Sie ständig den Wasserstand und geben Sie, wenn nötig, Wasser hinzu.

Lassen Sie die Flüssigkeit niemals vollständig verdunsten!

Aufwärmen: Ausgekühlte, fertige Speisen können einfach wieder aufgewärmt werden. Erhitzen Sie die Pfanne auf 90°-120°C, legen Sie die kalte Speise auf die Pfanne und schließen Sie den Deckel. Wenn nötig umrühren, bis alles warm ist.

Achten Sie darauf, dass die Pfanne niemals vollständig austrocknet!

Warmhalten: Fertige Speisen können Sie in der zugedeckten Pfanne zum Servieren warmhalten, ohne dass die Gefahr des Anbrennens besteht. Wenn eine Speise fertig oder aufgewärmt ist, stellen Sie den Wärmeregler auf ON (orange). Rühren Sie die Speise von Zeit zu Zeit um.

Achten Sie darauf, dass die Pfanne niemals vollständig austrocknet!

Tolle Rezepte:

Mediterrane Garnelen

250g Garnelen
250g Champignons
30g Petersilie, tiefgefroren
½ Zehe Knoblauch
4 EL Olivenöl
1/6 l Weißwein

Garnelen auftauen lassen.

Champignons in Stücke schneiden.

Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden.

Öl in der Hot Plate erhitzen und darin Pilze und Garnelen anrösten. Knoblauch und Petersilie hinzugeben.

Wenn die Flüssigkeit verkocht ist, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weißwein aufgießen.

Mit Weißbrot servieren.

Kalbsfilet mit Rieslingsauce

400g Kalbsfilet
250g Champignons
100g Zwiebel
1 EL Kalbssuppe Fond
1/8 Riesling (Weißwein)
½ Becher Schlagobers
3 EL Olivenöl

Kalbschnitzel in Streifen schneiden.

Die Champignons schneiden. Die Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden.

Das Öl erhitzen, das Fleisch dazugeben und anbraten, dann die Pilze hinzufügen und braten lassen.

Wein und Suppenfond dazugeben. Salz, Pfeffer und Obers hinzufügen. Dann gut umrühren.

Die Temperatur für ca. 3 Minuten auf die „Wärme“-Stufe stellen. Mit Rösti oder Reis servieren.

Orientalische Hühnerleber

250g Hühnerleber
2 Bund Jungzwiebel
100g Mais
100g Erbsen
1 Dose Mandarinenspalten
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Hühnersuppe
2 Tassen mit Safran gekochter Reis

Öl erhitzen. Die Jungzwiebel würfelig schneiden und in der Hot Plate glasig braten. Hühnerleber und danach Mais, Erbsen und Mandarinestückchen hinzugeben und bei mittlerer Hitze köcheln. Reis dazugeben und mit der Suppe aufgießen. Salz und Pfeffer hinzugeben und umrühren!

Grüner Salat eignet sich gut dazu.

Huhn in Rotweinsauce

8 Hühnerschenkel
200g Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
Rosmarin
400g Kartoffeln
½ l Rotwein
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Den Wärmeregler auf die höchste Stufe stellen!

Die Hühnerschenkel in der Mitte teilen und wenn gewünscht die Haut abziehen. Das Fleisch salzen und pfeffern, dann beide Seiten in Olivenöl leicht anbraten. Die Knoblauchzehen dünn schneiden, den Zwiebel schälen und vierteln. Danach in der Hot Plate Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten, sodann Rotwein hinzugeben sowie auch die geschälten und würfelig geschnittenen Kartoffeln! Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken, dann umrühren! Den Wärmeregler jetzt auf die mittlere Stufe stellen und die Speise zugedeckt kochen lassen!

Saure Leber

½ weiche Kalbsleber
1 große Zwiebel
Salz
Pfeffer
Majoran
1 EL Essig
½ Becher Sauerrahm
2 EL Maisöl

Die Zwiebel in Scheiben schneiden und in der Hot Plate in heißem Öl glasig anbraten! Die Leber würfelig schneiden und mit den Gewürzen in die Hot Plate geben!

Sauerrahm und Essig hinzufügen und umrühren! Den Wärmeregler auf die Warmhaltstufe stellen, dann den Deckel darauf geben und 5 Minuten dünsten lassen, bis kein Blut mehr zu sehen ist.

Schinken-Käse Nudeln

250g rohe Nudeln
150g geräucherter Schinken
1 Zwiebel
100g Parmesankäse
1 EL tiefgefrorene Petersilie
Salz
Pfeffer
30g Butter

Die Nudeln halbweich kochen, dann die Hot Plate auf 160°C stellen! Den geräucherten Schinken in kleine Würfel schneiden und kurz in der Hot Plate anbraten. Die klein geschnittene Zwiebel, die Butter und die vorgekochten Nudeln zum Schinken hinzugeben. Mit geriebenem Parmesankäse und Petersilie bestreuen! Nach Geschmack würzen, dann umrühren. Bei 50°C zugedeckt 5 Minuten dünsten. Dazu empfehlen wir Gurkensalat!

Kaiserschmarrn

2 EL Butter
2 EL Zucker
3-4 Eier
1 Messerspitze Salz
2 Tassen Mehl
1 Tasse Schlagobers
Zimt
Rosinen

Die Butter schaumig rühren, laufend Zucker, Dotter, Salz, Mehl und Schlagobers dazugeben. Obers schlagen und dann langsam unterrühren. Den Wärmeregler auf die höchste Stufe stellen. Die Butter in der Hot Plate schmelzen. Mit einem Messlöffel den Teig in der Hot Plate zerteilen und goldbraun braten. Rosinen darauf streuen. Mit Kirschkompott oder Zwetschkenröster servieren.

Waldfrüchtedessert

1 Pkg. tiefgefrorene gemischte Waldfrüchte
3 EL Kristallzucker
1/16 l Grand Manier (Orangenlikör)

Die Hot Plate auf die höchste Stufe stellen. Den Zucker karamellisieren und die Waldfrüchte hinzugeben. Umrühren und Orangenlikör hinzugeben. Mit einer Kugel Vanilleis oder Schlagobers servieren.

Ham & Eggs

4 Eier
8 Scheiben Speck

Die Hot Plate auf 170°C stellen und ca. 1 Minute lang vorwärmen! Wenn die Kontrolllampe erlischt, zunächst den Speck in die Hot Plate geben und eine Seite anbraten, dann zurückschalten und den Speck umdrehen. Eier dazugeben und fertig braten.

Popcorn

½ Tasse rohes Popcorn (Puffmais)
2 EL Pflanzenöl
geschmolzene Butter

Salz

Öl und Popcorn in die Pfanne geben und zudecken. Den Deckel erst nach Ende der Knallgeräusche abnehmen. Das Popcorn sofort in eine große Schüssel geben. Nach Geschmack mit Salz und/oder geschmolzene Butter servieren.

Geröstetes Gemüse

- ¼ Tasse Wasser
- 1 EL Sojasauce
- 2 TL Sesamöl
- 1 EL trockener Sherry oder Weißwein
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 EL Maisstärke
- 4 EL Pflanzenöl
- 1 große grüne Paprika, entkernt und in Streifen geschnitten
- 1 große Zwiebel in dünne Scheiben geschnitten
- 2 klein geschnittene Knoblauchzehen
- 2 TL kleine geschnittener Ingwer
- 2 große Karotten, in ca. 1 cm dicke Scheiben geschnitten
- 2 Stangen Sellerie, in ca. 1 cm dicke Scheiben geschnitten
- ¼ kg Champignons, geputzt und dünn geschnitten
- 1 Tasse frische Bohnsprossen
- 1 Dose (250g) Bambussprossen, kalt abgewaschen und abgetropft
- 1 Dose (250g) gekochte Edelkastanien, in Scheiben geschnitten, gewaschen und abgetropft

Die ersten 7 Zutaten zu einer Sauce verrühren und in einer kleinen Schüssel zur Seite stellen. Die Pfanne auf 190°C erhitzen. Wenn das Lämpchen erlischt, ca. 2 EL Pflanzenöl, grünen Paprika, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in die Pfanne geben und bei ständigem Rühren für 1 Minute anrösten. Die Karotte und den Sellerie hinzugeben und 1 Minute anrösten. Dann das angeröstete Gemüse an den Rand der Pfanne schieben und den Rest des Gemüses dazugeben und unter ständigem Rühren weitere 2 Minuten rösten. Die fertige Sauce auf das Gemüse gießen und solange in der Pfanne umrühren, bis die Sauce das Gemüse bedeckt und sich langsam eindickt.

Reis mit Krebsen

- 250g gereinigte frische Krebse
- 250g Naturreis (Siam Patna Langkornreis)
- 4 gewaschene und würfelig geschnittene mittlere Karotten
- 1 Dose (350g) Süßmais
- 2 mittlere, würfelig geschnittene Jungzwiebeln
- 1 Dose (300g) Erbsen
- 1 Glas Weißwein
- 1-2 Suppenwürfel (nach Geschmack)
- fein geschnittene Petersilie
- 200ml Sauerrahm oder 200g Streichkäse
- Zitronensaft

Die Krebse waschen und trocknen. Krebse, Reis und Gemüse (auch die Petersilie) in die vorgewärmte Hot Plate geben und unter langsamem Rühren mit 250ml Wasser aufkochen. Die Temperatur auf 120°C senken

und das Ganze zugedeckt ca. 8-10 Minuten kochen lassen. So saugt der Reis das Wasser auf und der Krebs wird durch. Ständig umrühren, nach 8-12 Minuten ist die Speise servierbereit. Vor dem Servieren Käse (Sauerrahm) hinzugeben und verrühren. Den Reis mit Krebsen auf Teller geben.

Etwas Zitronensaft und Petersilie darüber geben.

HU

Köszönjük Önnek, hogy a Hot Plate megvásárlása mellett döntött. A Hot Plate egy olyan termék, aminek a kezelése különösen egyszerű és biztonságos. Kérjük, hogy a következőkben leírt biztonsági előírásokat tartsa be, annak érdekében, hogy megfelelően tudja használni a Hot Plate serpenyőt:

Biztonsági előírások és általános jelzések

1. Olvassa el figyelmesen a használati utasítást a Hot Plate üzembehelyezése előtt.
2. Soha ne érintse meg a forró felületeket. A forró edényt, csak a Cool-Touch fogónál fogva érintse meg.
3. Figyeljen arra, hogy a Hot Plate ne érintkezzen vízzel vagy más folyadékkal, ez rövidzárlatot vagy áramütést okozhat.
4. Soha ne hagyja a bekapcsolt Hot Plate serpenyőt felügyelet nélkül.
5. Tárolja a Hot Plate serpenyőt olyan helyen, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá.
6. Húzza ki a Hot Plate serpenyőt a konnektorból, ha már nem használja.
7. Várja meg, amíg a Hot Plate serpenyő teljes egészében kihűl, mielőtt eltenné, szétszedné vagy tisztítaná.
8. Soha ne használja a Hot Plate serpenyőt, ha a kábel, vagy maga a Hot Plate meg van hibásodva.
9. Keressen fel egy Hot Plate forgalmazót, hogy felvehesse a kapcsolatot a legközelebb található hivatalos szerviz szolgáltatóval.
10. Olyan tartozékok, amik nem a Hot Plate serpenyővel történő használatra készültek, balesetet okozhatnak.
11. Soha ne használja a Hot Plate serpenyőt a szabadban vagy nedves helyen.
12. Soha ne hagyja, hogy a készülék kábele az asztal sarkánál legyen elvezetve és óvja forró és éles tárgyaktól. Ügyeljen arra, hogy a kábel ne gubancolódjon össze.
13. Előfordulhat, hogy a Hot Plate serpenyő eldeformálódik, megsérül és meghibásodik, ha nem szilárd felületen használják, vagy nedvességnek, vagy magas hőnek van kitéve.
14. Soha ne mozdítsa el a Hot Plate serpenyőt, ha abban forró folyadék vagy olaj van.

15. A főzőedényt csak a rendeltetésének megfelelően használja!

16. Tárolja a jelen használati utasítást olyan helyen, hogy az bármikor hozzáférhető legyen!

17. Olvasva el figyelmesen a következő sorokat, hogy el tudjon kerülni sütéseket, áramütéseket vagy égési sérüléseket

18. Soha ne helyezze a Hot Plate serpenyőt műanyag vagy szintetikus anyagú terítőre.

19. Használjon egy stabil alátétet.

20. Soha ne használja a Hot Plate serpenyőt gyúlékony anyagok, mint pl. szőnyegek, matracok, függönyök stb. közelében.

21. Ne használja a Hot Plate serpenyőt, ha a konnektor meg van sérülve.

22. Erős ütések, vagy leesések károsíthatják a Hot Plate serpenyőt!

23. Soha ne érintse meg a főzőlapot használat közben és addig, amíg nem hűlt le, ill. amíg a kábel be van dugva!

24. Soha ne húzza ki a hőfokszabályzót, addig, amíg a főző lap nem hűlt le. A hőfokszabályzó hőérzékelője is meleg lehet!

25. Használja és tárolja a Hot Plate serpenyőt olyan helyen, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!

26. Soha ne használjon fém evőeszközt a Hot Plate serpenyőben! Ez megsértheti az edény érzékeny PTFE rétegét!

27. Soha ne tegye be a Hot Plate serpenyőt vízbe vagy mossa le vízszög alatt. Ez károsíthatja az edényt és áramütéshez vezethet!

28. Soha ne felejtse evőeszközt a forró főzőlapon. Ez károsíthatja az evőeszközt.

29. Minden tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból és az újra bedugás előtt győződjön meg arról, hogy a dugó száraz.

30. Figyelem! Csak a készülékhez passzoló dugót szabad használni!

31. Ha a kábel megsérül, csak olyan kábelre szabad kicserélni, ami a gyártótól vagy a szerviz szolgáltatóinktól származik. Ilyen esetben kérjük, forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz.

32. Gyermekek nem játszhatnak ezzel az eszközzel

33. Ezt a készüléket nem használhatják olyan személyek (beleértve a gyerekeket), akiknek érzékszervi, fizikai vagy szellemi képességei csökkentek vagy korlátozottak, illetve tapasztalataik vagy ismereteik nem megfelelőek,

amennyiben nem a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt tevékenykednek, vagy a készülék működési módjáról nem világosították fel őket.

34. Tilos az eszközzel együtt külső időkapcsolókat, vagy távirányítót használni!

Sok sikert kívánunk Önnek az új Hot Plate serpenyőjéhez!

Műszaki adatok:

230V ~ 50Hz
1300W
0°C-190°C

HULLADÉKKEZELÉS

Ne dobja a terméket, annak élettartama végén, az általános háztartási szemétkosárba. Vigye azt el egy az elektromos és elektronikus készülékek számára létesített gyűjtőhelyre. Az erre vonatkozó jelzést megtalálja a terméken, a használati utasításban és a csomagoláson is. Informálódjon arról, hogy hol található ilyen gyűjtőhelyek, melyeket vagy a kereskedője, ahol a terméket vette, vagy a helyi hatóságok üzemeltetnek. A használaton kívüli eszközök újrahasznosítása fontos része a környezetünk védelmének.



Ez a termék megfelel az európai irányelveknek.

FONTOS: Zsirozza be a serpenyőt a használat előtt egy kis olajjal!

1) Üzembehelyezés:

Dugja be a hőszabályzót az erre a célra szolgáló mélyedésbe a Hot Plate serpenyőn. Dugja be a kábelt a konnektorba.

2) Hőmérséklet szabályozás:

A megfelelő hőmérsékleti beállítások ábrázolva vannak a hőszabályzón. Úgy tudja kiválasztani a kívánt hőmérsékletet, hogy a hőszabályzó állását a jelzőlámpa állása szerint állítja be. A jelzőlámpa mindaddig világít, amíg a készülék felmelegedési fázisban van.

3) Főzés:

A jelzőlámpa kialszik, amikor a készülék elérte a kívánt hőfokot. Most elkezdheti a főzést! A Hot Plate serpenyőnek kb. 8 percere van szüksége, a legmagasabb hőfok eléréséhez.

4) Használat után:

Állítsa a hőszabályzót az OFF állásba és húzza ki a kábelt a konnektorból. Csak azt követően húzza ki a hőszabályzót a Hot Plate serpenyőből, ha az már lehűlt.

Vegye le a hideg serpenyőt a műanyag alapról, hogy könnyebben meg tudja tisztítani.

A Hot Plate serpenyő tisztításához használjon langyos vizet és egy kis mosogatószer.

Soha ne használjon súrolókefét vagy acél súroló szivacsot!

Ügyeljen arra, hogy a serpenyő hátoldalán ne maradjon nedvesség, ami az elektromossággal érintkezhetne.

Hőszabályzó:

190°C: Steak és gyorsan sült húsook

170°-190°C: Grill ételek és sült húsook (bárnya, csirke, pulyka)

150°-170°C: Palacsinta, sonka és tojás, rántotta, sonka, fasírt, grillezett jajt

120°-150°C: Pírtás zöldségek, kenyér, lassú grillezés egész halak

90°-120°C: Szósok, tejszíntételek, például vanília szós, rizs vagy paella

0°-90°C: Ételt meleg tartása és zöldség párolás víz nélkül, gőzölés, melegítés.

Minden célra a megfelelő hőmérséklet:

Grillezés: 190 ° C-on (fedél nélkül) nagyon kevés olajon vagy anélkül tud bármilyen húst, zöldséget vagy a tenger gyümölcseit grillezni. Füstölt vagy nem füstölt ételeket is el tud így készíteni. Várja meg, amíg a hús egyik oldala jól megsült, mielőtt megfordítja.

Sütés: 190 ° C-on kevés olajon vagy anélkül tud a serpenyőben húsokat gyorsan megsütni, annyi időn keresztül, amíg mindkét oldal jól átsül. Felteheti a fedőt, hogy elkörülje az olaj kispriccelését.

Pírtás: 170°-190°C hőmérsékleten és fedő alatt nagyobb húsokat vagy zöldséget tud lassan pírítani. A pírtáshoz hozzá adhat egy kis olajat, de

anélkül is készítheti az ételeket.

Hirtelen kisütés: Egy kis olajjal 170°-190°C hőmérsékleten gyorsan ki tud sütni ételeket, annyi időn keresztül, amíg mindkét oldal szép barnára sül.

Minden célra a megfelelő hőmérséklet:

Sütés: Olyan ételeket, mint a palacsinta, vagy tojásos fogások, szalonna és virsli 170°C hőmérsékleten tud grillezni vagy sütni, annyi időn keresztül, amíg a kívánt barna szint elérik. A serpenyőben visszamaradt zsiradékot eltávolíthatja egy zsebkendővel.

Főzés: Fedő alatt, a keletkezett gőz segítségével jól tud ételeket párolni. Tegye be a serpenyőbe a zöldséget vagy más párolnivalót és adjon hozzá 0,2 – 0,4 l vizet. Ezt követően helyezze fel a fedőt a serpenyőre és állítsa be a hőszabályzót 190°C-ra. Amikor a víz forni kezd, vegye vissza a hőt 120°C-ra.

Főzze az ételt addig, amíg el nem készül. Ellenőrizze rendszeresen a víz szintjét és adjon hozzá még vizet, ha szükséges.

Soha ne hagyja, hogy a folyadék teljesen elpárologjon!

Párolás: A hirtelen kisütés után az ételt benne hagyhatja a serpenyőben és hozzá adhat 0,2 – 0,4 l folyadékot (pl. vizet, bort, marhahús levét) és közepes hőmérsékleten (160°-170°C) fedő alatt párolhatja, annyi időn keresztül, amíg az ételbe szűr villával a puhaságot megfelelőnek ítéli meg. Ellenőrizze rendszeresen a víz szintjét és adjon hozzá még vizet, ha szükséges.

Soha ne hagyja, hogy a folyadék teljesen elpárologjon!

Felmelegítés: Kihűlt készételeket egyszerűen újra fel lehet melegíteni. Melegítse fel a serpenyőt 90°-120°C-ra, tegye bele a kihűlt ételt és tegye rá a fedőt. Keverje meg, ha szükséges és melegítse, amíg el nem éri a kívánt hőfokot. **Figyeljen oda, hogy a serpenyő soha ne legyen teljesen kiszáradva!**

Melegen tartás: A kész ételeket a tálalásig a fedő alatt melegen tudja tartani, anélkül, hogy fennállna a leégés veszélye. Ha egy étel készen van, vagy fel lett melegítve, akkor állítsa a hőszabályzót az ON (narancsszínű) állásba. Időnként keverje meg az ételt.

Figyeljen oda, hogy a serpenyő soha ne legyen teljesen kiszáradva!

Remek receptek:

Mediterrán garnélarák

250g garnélarák
250g gomba
30g petrezselyem fagyasztva,
½ gerezd fokhagyma
4 evőkanál olívaolaj
1/6 l fehérbor

Hagyja a garnélarákot felolvadni. A gombát vágja darabokra. A fokhagymát pucolja meg és vágja fel apróra. Forrósítsa fel az olajat a Hot Plate serpenyőben és dinsztelje meg benne a gombát és a rákot. Adja hozzá a petrezselymet és a fokhagymát. Ha a leve elpárolgott, fűszerezze sóval és borssal és adja hozzá a fehérbor.

Borjú filé rizling mártással

400g borjúfilével
250g gomba
100g vöröshagyma
1 evőkanál borjúhúsleves sűrítőmény
1/8 l Rizling (fehér bor)
½ csésze tejszínhab
3 evőkanál olívaolaj

Vágja fel a borjúfilét csíkokra. Vágja fel a gombát darabokra. A hagymát pucolja meg és vágja fel apróra. Forrósítsa fel az olajat és adja hozzá a húst, süsse meg a külső felületét, majd adja hozzá a gombát és az egészet jól süsse át. Adja hozzá a bort és a leves sűrítőményt. Adja hozzá a sót, borsot és a tejszínhabot. Jól keverje össze. Állítsa be a hőmérsékletet kb. 3 percra a „Melegítés” fokozatra. Tálalja röszti burgonyával vagy rizzsel.

Keleti csirkemáj

250g csirkemáj
2 csomó újhagyma
100g kukorica
100g borsó
1 doboz mandarin szeletek
olívaolaj
só
bors
Tyúkhúsleves
2 csésze sáfránnyal ízesített rizs

Forrósítsa fel az olajat. Vágja fel kockákra az újhagymát és pirítsa meg üvegesre a Hot Plate serpenyőben.

Adja hozzá ezt követően a csirkemáját, kukoricát, borsót és a mandarin darabokat és párolja közepes hőmérsékleten.

Adja hozzá a rizst és öntse fel a levessel. Fűszerezze sóval és borssal és keverje el! Fejes salátá illik hozzá.

Csirke vörösbors szósszal

8 csirkecomb
200g vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
rozmarin
400g burgonya
½ l vörösbor
olívaolaj
só
bors

Állítsa a hőszabályzót a legmagasabb fokozatra! Helyezze el a serpenyő közepén a csirkecombokat, ha szeretné, vegye le a bőrüket. Sózza, borsozza be a húsokat és pirítsa meg egy kicsit mindkét oldalukon olívaolajon. Vágja fel vékony szeletekre a fokhagymát és pucolja meg és negyedelje a hagymát. Pirítsa üvegesre a Hot Plate serpenyőben a hagymát és a fokhagymát majd adja hozzá a vörösbort, valamint a meghámozott és kockára vágott burgonyát! Ízesítse sóval, borssal és rozmarinjal és keverje össze! Állítsa be most a hőmérséklet szabályzót a közepes fokozatra és hagyja főni fedő alatt!

Savanyú máj

½ puha borjómáj
1 nagy hagyma
só
bors
majoránna
1 evőkanál ecet
½ pohár tejföl
2 evőkanál kukorica olaj

Szeletelje fel hagymát és süsse meg üvegesre forró olajban a Hot Plate serpenyőben! Vágja a májat kockákra, adja hozzá a fűszereket és tegye be a Hot Plate serpenyőbe! Adja hozzá a tejfölt és ecetet, és keverje össze! Állítsa be most a hőmérséklet szabályzót a melegen tartás fokozatra, tegye rá a fedőt, és hagyja 5 perccig főni, amíg már nem láthatók véres részek.

Sonkás-sajtos tészta

250g nyers tészta

150g füstölt sonka
1 hagyma
100g parmezan sajt
1 evőkanál mélyhűtött petrezselyem
só
bors
30g vaj

Főzze meg a tésztát félig és állítsa be a Hot Plate serpenyőt 160°C-ra! Vágja fel a füstölt sonkát apró kockákra és kicsit pirítsa meg a Hot Plate serpenyőben. Adja hozzá a sonkához az apróra vágott hagymát, a vajat és az előfőzött tésztát. Szórja meg reszelt parmezan sajjal és petrezselyemmel! Fűszerezze ízlés szerint és keverje össze! Párolja 5 percen keresztül fedő alatt 50°C-on. Uborkasalátát javasolunk hozzá!

Császármorzsa

2 evőkanál vaj
2 evőkanál cukor
3-4 tojás
1 csipet só
2 csésze liszt
1 csésze tejszín
fahéj
mazsola

Keverje habosra a vajat folyamatosan adja hozzá a cukrot, tojásssárgáját, sót, lisztet és tejszínt. Verje fel a tojásfehérjét és óvatosan keverje bele a masszába. Állítsa a hőmérséklet szabályzót a legmagasabb fokozatra! Olvasszon vajat a Hot Plate serpenyőben. Egy fakanállal darabolja fel a tésztát kis darabokra a Hot Plate serpenyőben és süsse arany barnára. Szórja meg mazsolával. Tálalja cseresznye kompóttal vagy párolt szilvával.

Erdei gyümölcsös desszert

1 kg. fagyasztott vegyes erdei gyümölcs
3 evőkanál kristálycukor
1/16 l Grand Marnier (narancslikőr)

Állítsa a Hot Plate serpenyő hőszabályzóját a legmagasabb fokozatra. Karamellizálja a cukrot és adja hozzá az erdei gyümölcsöket. Keverje össze és adja hozzá a narancs likőrt. Tálalja egy gombóc vanília fagyalattal vagy tejszínhabbal.

Ham & Eggs

4 tojás
8 szelet sonka

Állítsa be a Hot Plate serpenyőt 170°C-ra és kb. 1 percen keresztül melegítse! Amikor kialszik a jelzőfény tegye be először a sonkát a Hot Plate serpenyőbe, süsse meg az egyik oldalán, majd vegye vissza a hőt és fordítsa meg a szeleteket. Üsse rá a tojásokat és süsse készre.

Popcorn

½ csésze nyers popcorn (pattogatott kukorica)
2 evőkanál növényi olaj
olvasztott vaj
só

Tegye a serpenyőbe a popcornot és az olajat és fedje le. A fedőt csak akkor vegye le, ha már nem hall tovább pattogást. A pattogatott kukoricát azonnal tegye bele egy nagy tábla. Ízlés szerint ízesítse sóval és/vagy olvasztott

vajjal.

Sült zöldség

¼ csésze víz
1 evőkanál szójaszósz
2 teáskanal szézamolaj
1 evőkanál száraz sherry vagy fehérbor
1 teáskanal cukor
1 teáskanal só
1 evőkanál kukoricakeményítő
4 evőkanál növényi olaj
1 nagy zöldpaprika, kimagozva és csíkokra vágva
1 nagy hagyma vékony szeletekre vágva
2 gerezd apróra vágott fokhagyma
2 teáskanal apróra vágott gyömbér
2 nagy sárgarépa, kb. 1 cm vastag szeletekre vágva
2 szár zeller, kb. 1 cm vastag szeletekre vágva
¼ kg gomba, megtisztítva és vékonyra szeletelve

1 csésze friss babcsíra
1 doboz (250g) bambuszrügy, hidegen leöblítve és lecsepegtetve
1 doboz (250g) főtt gesztenye, szeletelve, megmosva és lecsoöpögtetve

Keverje el az első 7 hozzávalót, hogy egy szósz keletkezzen és tegye félre egy kis tálkában. Melegítse elő a serpenyőt 190°C-ra. Ha a jelzőlámpa kialszik, pirítsa kb. két evőkanál olajon a zöldpaprikát, hagymát, fokhagymát és a gyömbért a serpenyőben, állandó kevergetés mellett kb. 1 percen keresztül. Adja hozzá a répát és a zellert és pirítsa tovább kb. 1 percen keresztül. Ezt követően húzza a serpenyő szélére a megpirított zöldséget és adja hozzá a többi zöldséget, majd állandó kevergetés mellett pirítsa tovább az egészet kb. 2 percen keresztül. Öntse a kész szósz a zöldségre és addig kevergesse a serpenyőben, amíg a szósz teljesen elvegyül a zöldséggel és lassan besűrűsödik.

Rizs apró rákokkal

250g tisztított friss apró rák
250g barna rizs (Siam Patna hosszú szemű rizs)
4 megmosott és kockára vágott közepes sárgarépa
1 doboz (350 g) csemegekukorica
2 közepes, kockára vágott újhagyma
1 doboz (300 g) Borsó
1 pohár fehérbor
1-2 húsleves kocka (ízlés szerint)
finomra vágott petrezselyem
200ml tejföl vagy 200g tejszínes sajt
citromlé

Mossuk és szárítsuk meg a rákokat. Tegyük a rákokat, a rizst és a zöldséget (a petrezselymet is) az előmelegített Hot Plate serpenyőbe és lassú kevergetés mellett forrásig melegítsük fel 250ml víz hozzáadásával. Csökkentjük le a hőmérsékletet 120°C-ra és főzzük az egészet fedő alatt további 8-10 perccig. A rizs felszívja a vizet és a rák megpuhul. Állandó kevergetés mellett pároljuk és 8-12 perc elteltével az étel kész lesz. Tálalás előtt adjunk hozzá sajtot (tejfölt) és keverjük össze. Tegyük a rákos rizst a tányérokba. Öntsünk rá egy kis citromlevet és díszítsük petrezselyemmel.

Garancia: A termékre feltétel nélküli, 2 éves garancia érvényes előállítás- és anyaghibák esetében. Ez a garancia nincs kihatással törvényes jogaira.

Chtěli bychom Vám poděkovat, že jste si vybrali Hot Plate. Hot Plate vyniká svým snadným a bezpečným používáním. Vezměte prosím na vědomí následující bezpečnostní předpisy, umožňují správné používání výrobku Hot Plate:

Důležité bezpečnostní pokyny a všeobecné pokyny

1. Před zapojením Hot Platu do elektrické sítě, si pozorně přečtěte návod k použití.
2. Nikdy se nedotýkejte horkých povrchů. Horké nádoby zvedejte pouze ze studené plastové části.
3. Zabraňte styku Hot Platu s vodou nebo vlhkými předměty, mohlo by dojít ke zkratu nebo úrazu elektrickým proudem.
4. Nikdy nenechávejte Hot Plate puštěný bez dozoru.
5. Hot Plate skladujte mimo dosah dětí!
6. Když Hot Plate právě nepoužíváte, vytáhněte jej z elektrické sítě.
7. Před rozložením, ukližením nebo čištěním, nechte Hot Plate řádně vychladnout.
8. Nikdy nepoužívejte Hot Plate, když je porouchaný kabel nebo samotný Hot Plate
9. O nejbližším autorizovaném servisu se informujte u svého prodejce.
10. Součástky, které nebyly vyrobeny přímo pro Hot Plate, mohou způsobit nehody.
11. Nikdy nepoužívejte Hot Plate venku nebo ve vlhkém prostředí.
12. Nikdy nenechte přípojný kabel viset přes hranu stolu a vyhýbejte se kontaktu s horkými a ostrými předměty. Dávejte pozor, aby se přípojka nezamotala.
13. Pokud se Hot Plate nepoužívá na pevném povrchu nebo je vystaven vlhkosti nebo horku, může dojít k deformacím, poškození a znehodnocení.
14. Pokud je uvnitř olej nebo horká tekutina, v žádném případě s Hot Platem nehýbejte.
15. Varné nádoby Hot Plate používejte pouze na odpovídající účely!
16. Tento návod si dejte na takové místo, kde ho budete mít vždy po ruce!
17. Následující řádky čtete pozorně, předejdete tak nebezpečí ohně, úrazu elektrickým proudem nebo popálením!
18. Hot Plate nikdy neodkládejte na plastový nebo syntetický ubrus.
19. Používejte ho na stabilní podložce.
20. Nikdy nepoužívejte Hot Plate v blízkosti


hořlavých materiálů, jako jsou koberce, matrace, závěsy a podobně.

21. Pokud je Hot Plate nebo jeho přípojka poškozena, nezapojte ho do zásuvky.
22. Hot Plate se při nárazu nebo pádu může poškodit!
23. Nikdy se během provozu, tzn. dokud není přístroj vychladlý a dokud je zapojen do zásuvky, nedotýkejte varné desky!
24. Nikdy neodstraňujte regulátor teploty, dokud není varná deska vychladlá. Cídlu regulátoru teploty je také horké!
25. Hot Plate používejte a skladujte mimo dosah dětí!
26. Nikdy nepoužívejte kovový příbor a jiné nástroje! Mohly by poškodit citlivou teflonovou vrstvu!
27. Nenechávejte Hot Plate ve vodě nebo v myčce. Mohly by se mu rozbít součástky nebo by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem!
28. Nikdy nenechávejte příbor a kuchyňské pomůcky na horké varné desce. Mohly by se poškodit.
29. Před mytím vytáhněte přístroj ze zásuvky a před opětovným zapojením se ujistěte, zda je zástrčka suchá.
30. Pozor! Používejte výhradně přípojku vhodnou pro toto zařízení!
31. Pokud dojde k poškození přípojky, vyměňte ji pouze za novou nebo z autorizovaného servisu. Váš Prodejce Vám rád poradí.
32. Děti nesmějí tento přístroj používat jako hračku.
33. Tento přístroj není určen k použití osobami (také dětmi) se sníženými nebo omezenými senzorickými, tělesnými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi nebo znalostmi, pokud nejsou pro svoji bezpečnost pod dozorem odpovědné osoby nebo pokud jim není vysvětlen způsob fungování přístroje.
34. Je zakázáno používat jiné druhy přípojek nebo dálkové ovladače!

A na závěr Vám přeje hodně radostných chvil s Vaším novým Hot Platem!

Technické údaje:
230 V ~ 50 Hz
1 300 W
0 °C – 190 °C

LIKVIDACE

 Po ukončení životnosti neodhazujte výrobek do domovního odpadu.

Odevzdejte jej na sběrném místě k recyklaci elektrických a elektronických přístrojů. Je to vyznačeno tímto symbolem na výrobku, v návodu k obsluze a na obalu. Informujte se o sběrných místech, provozované vašim prodejcem nebo místními úřady. Opětovné zhodnocení a recyklace odpadních přístrojů jsou důležitými příspěvky k ochraně našeho životního prostředí.



Tento výrobek odpovídá evropským směrnicím.

Návod k použití:

DŮLEŽITÉ: Před použitím promastěte varnou nádobu trochu jedlého oleje!

1) Zapojení do elektřiny:

Zapojte regulátor teploty do přípojky pro regulátor teploty Hot Plate. Zapojte kabel do zásuvky.

2) Nastavení teploty:

Správné nastavení teploty je nakresleno na regulátoru teploty. Zvolte požadovanou teplotu tak, že regulátor teploty natočíte do požadované pozice vůči kontrolnímu světýlku. Kontrolní světýlko svítí, dokud se varná nádoba nezahřeje na požadovanou teplotu.

3) Vaření:

Kontrolka sama zhasne, když varná nádoba dosáhne požadované teploty. Nyní můžete začít vařit! Hot Platu trvá cca. 8 minut, než se zahřeje na nejvyšší možnou teplotu.

4) Po použití:

Regulátor teploty otočte do polohy OFF a vytáhněte kabel ze zásuvky. Regulátor teploty vytáhněte z Hot Platu až po vychladnutí! Studenou pánev pro snazší vyčištění vyjměte z plastového doku. Hot Plate umyjte pomocí teplé vody a trošky saponátu. K čištění Hot Plate nikdy nepoužívejte drátěnku nebo písek! Dávejte pozor, aby na zadní straně varné plochy nezůstala vlhkost, mohla by poškodit elektronické části.

Doporučené teploty:

190 °C: Steak a minutky
170 °C – 190 °C: Grilovaná jídla a pečená masa (Jehněčí, kuřecí, krutí)
150 °C – 170 °C: Palačinky, omelety, vaječné pokrmy, šunka, sekaná, smažený sýr
120 °C – 150 °C: Grilovaná zelenina, zapečené housky, pomalé grilování celých ryb
90 °C – 120 °C: Omacíky, jídla s mlékem, např. šodó, vařená rýže, Paella
0 °C – 90 °C: Udržování jídel teplých, napařování zeleniny bez vody, dušení, ohřívání

Správná teplota pro všechny druhy použití:

Grilování: Na 190 °C (bez pokličky), s velmi malým množstvím oleje nebo úplně bez oleje, můžete grilovat maso, drůbeží, zeleninu nebo mošské plody. Můžete takto připravit marinovaná jídla. Nechte maso opéct na jedné straně, pak ho otočte na druhou.

Pečení: Na 190 °C, s velmi malým množstvím oleje nebo úplně bez oleje, můžete na pánvi zprudka smažit, dokud se jídlo zcela neusmaží. Pokud nechcete, aby olej stříkal kolem, přikryjte pánev poklicí.

Restování: Na 170–190 °C s poklicí můžete pomalu restovat větší kusy masa, drůbeže nebo zeleninu. Můžete použít velmi malé množství oleje nebo žádný olej.

Předpečení: Na malém množství jedlého oleje na 170–190 °C si lze pokrmy předpéci. Pečeme, dokud obě strany nezrůžoví.

Správná teplota pro všechny druhy použití:

Pečení: Jídla jako palačinky nebo pokrmy z vajec, slaninu a párky pečeme a grilujeme na 170 °C, dokud dostatečně nezhnednou. Tuk z pánve pak otřeme papírovým ubrouskem.

Vaření: S přiklopenou poklicí můžete připravovat jídla za pomoci páry. Na pánev dejte zeleninu nebo jiné suroviny a přidejte 0,2 – 0,4 litru vody. Přiklopte pokličku a zapněte přístroj na 190 °C. Až se voda začne vařit, snižte teplotu na 120 °C. Vařte, dokud není jídlo hotovo. Průběžně kontrolujte množství vody, a v případě potřeby ho doplňte. Nikdy nenechte tekutinu úplně vypařit!

Vaření v páře: Po předpečení můžete jídla vařit v páře s 0,2–0,4 litry tekutiny (např. vody, vína, hovězího vývaru) při střední teplotě (160 – 170 °C), dokud do nich nepřejde snadno zapíchnout vidlička. Průběžně kontrolujte množství vody, a pokud bude potřeba, dolijte ji. Nikdy nenechte tekutinu úplně vypařit!

Ohřívání: Studená, hotová jídla si můžete ohřát. Rozehřejte pánev na 90 – 120 °C, vychladlé jídlo dejte na pánev a přikryjte ho poklicí. Pokud je potřeba, jídlo michejte, dokud se neořhřeje.

Nikdy nenechte pánev úplně vysušit!

Udržování v teplém stavu: Hotová jídla můžete udržovat teplá v pánvi přikryté pokličkou. Když je jídlo hotové nebo ohřáté, otočte regulátor teploty do stavu ON. Jídlo občas promíchejte.

Nikdy nenechte pánev úplně vysušit!

Úžasné recepty:

Středomořské krevety

250 g krevet
250 g žampionů
30 g hluboce zamražená petrželka
½ hlavičky česneku
4 lžice olivového oleje
1/8 l bílého vína

Krevety rozmrazte. Houby nakrájejte na kousky. Česnek oloupejte a nakrájejte na kousky. V Hot Platu rozpalte olej a orestujte houby i krevety. Přidejte česnek a petržel. Když se vypaří tekutiny, pokrm osolte a opepřete a zalijte bílým vínem. Podávejte s bílým pečivem.

Telecí řízků na víně

400 g telecích řízků
250 g žampionů
100 g česneku
1 lžice základu na telecí polévku
1/8 l bílého vína (Rizlingu)
½ sklenice smetany
3 lžice olivového oleje

Telecí řízků nakrájejte na plátky. Nakrájejte žampiony. Oloupejte a nakrájejte česnek. Rozpalte olej, přidejte maso a předpečte ho, pak přidejte houby a nechte vařit. Přidejte víno a základ na polévku. Přidejte sůl, pepř a smetanu. Dobře zamíchejte. Teplotu nastavte na cca. 3 minuty na „ohřívání“. Podávejte s hranolkami nebo s rýží.

Kuřecí játra na orientální způsob

250 g kuřecích jater
2 svažky jamů cibulky
100 g kukuřice
100 g hrášku
1 plechovka mandarinek
olivový olej
sůl
pepř
kuřecí vývar
2 šálky rýže uvařené se šafránem

Rozpalte olej. Cibule nakrájejte na kolečka, nechte ji na Hot Platu zesklivatět. Přidejte kuřecí játra, pak kukuřici, pepř a kusy mandarinky a vařte na střední teplotu. Přidejte rýži a zalijte vývarem. Přidejte sůl, pepř, promíchejte. Dobře chutná se zeleným salátem.

Kuře v omáče z červeného vína

8 kuřecích stehen
200 g cibule
2 palice česneku
rozmarýn
400 g brambor
½ l červeného vína
olivový olej
sůl
pepř

Nastavte teplotu na najvyššiu možnou! Stehna rozkrojte na pól a podľa chuti stáhnite kúži. Maso prosolte a opeprite, pak ho trochu propečte z obou stran na olivovom oleji. Česnek nakrájajte na plátky, cibule oloupejte a rozčtvrťte. Potom je nechajte na Hot Platu zesklovatět, pridajte červené víno, a oloupané, na kostičky nakrájané brambory! Dochutite pepřem, solí, rozmarýnom, a všetchno promíchejte! Teplotu nastavte na střední výkon a nechte jidlo vařit!

Játra na kyselo

½ měkkých telecích jater
1 velká cibule
sůl
pepř
majoránka
1 lžice octa
½ sklenice zakysané smetany
2 lžice kukuřičného oleje

Cibuli nakrájajte na kroužky a nechte na Hot Platu na rozpáleném oleji zesklovatět! Játra nakrájajte na kostky a spolu s kořením dejte na Hot Plate! Pridajte smetanu, ocet a zamíchejte! Teplotu nastavte na „udržování teploty“, přikryjte a nechte 5 minut vařit, dokud se zater nevyparí veškerá krev.

Těstoviny se sýrem a šunkou

250 g těstovin
150 g uzené šunky
1 cibule
100 g sýru Parmazán
1 lžice mražené petrželky
sůl
pepř
30 g másla

Těstoviny uvařte do polotvrda, pak nastavte Hot Plate na 160 °C! Nakrájajte uzenu šunku na malé kostky a krátce je opečte. K šunce přidejte nadrobno nakrájanou cibuli, máslo a předvařené těstoviny. Posypte nastrouhaným Parmazánem a petrželkou! Podle libosti dochutite, zamíchejte. Vařte na 50 °C, 5 minut. Podávejte s okurkovým salátem!

Císařův trhanec

2 lžice másla
2 lžice cukru
3–4 ks vajec
1 špetka soli
2 hrnky těsta
1 hrnek šlehačky
skořice
rozinky

Zpěňte máslo, přidejte do něj cukr, žlutky, sůl, mouky a mléko. Ušlehejte šlehačku a opatrně ji vmíchejte do připravené směsi. Teplotu si nastavte na maximum. Rozpusťte máslo. Přihodte lžici mouky a opečte ji do zlatohněda. Těsto prohněte a rozdělte ho 2 dřevěnými nebo umělohmotnými vidličkami na malé kostičky. Přisypte hrozinky. Podávejte s třešňovým nebo švestkovým kompotem.

Sedmihradský ovocný dezert

1 balíček zamražené sedmihradské ovocné směsi
3 lžice cukru krystal

1/16 l Grand Manier (pomarančového likéru)

Hot Plate nastavte na nejvyššiu teplotu. Zkaramelizujte cukr a přidejte ovoce. Promíchejte a polijte pomerančovým likérem. Podávejte s kopečkem vanilkové zmrzliny nebo šlehačkou.

Omeleta se šunkou

4 vejce
8 plátků slaniny

Zapněte Hot Plate na 170 °C a nechte ho asi 1 minut rozhrívát! Až zhasne kontrolka, dejte na Hot Plate slaninu, a z jedné strany ji opečte, snižte teplotu a otočte ji na druhou stranu. Přidejte vejce a dopečte.

Popcorn

1/2 šálku syrového popcornu
2 lžice rostlinného oleje
rozpuštěné máslo
sůl

Na pánev dejte olej a popcorn, a přikryte je. Pokličku zdvihnete, až přestanou praskavé zvuky. Pak popcorn vsypte do velké mísy. Podle libosti dosolte a/nebo polijte rozpuštěným máslem.

Grilovaná zelenina

¼ šálku vody
1 lžice sójové omáčky
2 lžičky sezamového oleje
1 lžice suchého sherry nebo bílého vína
1 lžička cukru
1 lžička soli
1 lžice kukuřičného škrobu
4 lžice rostlinného oleje
1 velká zelená paprika, očistěná a nakrájaná na kousky
1 velká cibule nakrájaná na proužky
2 hlavičky česneku, nakrájané nejmeno
2 lžičky zázvoru, nakrájaného nejmeno
2 velké mrkve, nakrájané na 1 cm tlustá kolečka
2 celeru, nakrájané na 1 cm tlusté kousky
¼ kg žampionů, očistěných a nakrájaných na plátky
1 šálek čerstvých fazolových výhonků
1 plechovka (250 g) bambusových výhonků
1 plechovka (250 g) předvařených kaštanů, nakrájaných na kousky, omytých a osušených

Smíchejte prvních 7 ingrediencí v misce a rozdělte na dvě části. Předehřejte si pánev na 190 °C. Když zhasne kontrolka, dejte na pánev 2 lžice rostlinného oleje, zelenou papriku, cibuli, česnek a zázvor a 1 minutu za neustálého míchání opékejte. Přidejte mrkev a celer a duste další minutu. Pak odsuňte zeleninu na stranu a přidejte zbylou zeleninu a za průběžného míchání duste další 2 minuty. Hotovou omáčku smíchejte se zeleninou, a tak dlouho míchejte na pánvi, až se omáčka se zeleninou spojí a začne houstnout.

Rýže s raketem

250 g očistěného čerstvého raka
250 g přírodní rýže (dlouhozrné Siam Patna)
4 umyté a na kostičky nakrájané mrkve
1 plechovka (350 g) kukuřice
2 střední, na kostičky nakrájané cibule
1 plechovka (300 g) hrášku

1 sklenice bílého vína

1–2 polévkové kostky
nejmeno nakrájaná petrželka
200 ml smetany nebo 200 g taveného sýra
citronová šťáva

Omyjte a osušte raka. Dejte do předehřátého Hot Platu raka, rýži a zeleninu (včetně petržele) a za pomalého míchání přiveďte s 250 ml vody do varu. Snižte teplotu na 120 °C a přikryte vařte cca. 8–10 minut. Rýže by měla vsáknout vodu a rak by měl být uvařený. Průběžně míchejte, za 8–12 minut bude jídlo hotové. Před podáváním přidejte sýr (smetanu) a vše zamíchejte. Podávejte na talíře. Polijte citronovou šťávou a posypte petrželkou.

Záruka: Na tento výrobek se vztahuje neomezená dvouletá záruka na všechny vady z výroby a na vady materiálu. Tato záruka nijak neovlivňuje vaše zákonná práva.

SK

Návod na použitie elektrickej panvice Hot Plate
Ďakujeme, že ste si vybrali elektrickú panvicu Hot Plate. Hot Plate je výrobok, ktorý sa dá veľmi ľahko a bezpečne používať. Dodržiavajte nasledujúce pokyny, aby ste panvicu Hot Plate správne používali:

Dôležité bezpečnostné pokyny a všeobecné pokyny:

1. Skôr než začnete používať panvicu Hot Plate, pozorne si prečítajte tento návod.
2. Nikdy sa nedotýkajte horúceho povrchu. Horúcu panvicu chytajte len za studené časti z umelej hmoty.
3. Dbajte na to, aby panvica Hot Plate neprišla do kontaktu s vodou či inými kvapalinami, aby ste zabránili skratu alebo úrazu elektrickým prúdom.
4. Nikdy nenechávajte Hot Plate v prevádzke bez dozoru.
5. Hot Plate uchovávajte mimo dosahu detí!
6. Ak Hot Plate už nepoužívate, vyťahnite kábel z elektrickej siete.
7. Skôr než panvicu Hot Plate odložíte, rozoberiete alebo očistíte nechajte ju poriadne vychladnúť.
8. Nikdy nepoužívajte Hot Plate s poškodenými rozvodmi elektrickej energie. Panvicu Hot Plate nepoužívajte, ak je poškodená.
9. Kontakt na najbližšieho oficiálneho poskytovateľa servisných služieb vám poskytne obchodný zástupca Hot Plate.
10. Súčiastky, ktoré nie sú vyrobené pre panvicu Hot Plate môžu spôsobiť úraz.
11. Nikdy nepoužívajte Hot Plate vo voľnej prírode ani vlnkom prostredí.
12. Nikdy nevesajte napájací kábel cez okraj stola a chráňte ho pred horúcimi a ostrými predmetmi. Dbajte na to, aby sa napájací kábel

nezamotal.

13. Ak nepoužívate panvicu Hot Plate na pevnom povrchu alebo ak ju vystavujete vlhkosti či žiaru, môže sa výrobok deformovať či poškodiť alebo môže dôjsť k úrazu.

14. Nikdy nehybte panvicou Hot Plate, keď je v nej horúca kvapalina alebo horúci olej.

15. Elektrickú panvicu Hot Plate používajte len v súlade s jej funkciami!

16. Tento návod odložte tak, aby ste ho mali vždy poruke!

17. Pozome si prečítajte nasledujúce riadky, aby ste predišli nebezpečenstvu vzniku požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo nebezpečenstvu popálenia!

18. Nikdy nepoužívajte panvicu Hot Plate na obruse z umelej alebo syntetickej látky.

19. Vždy používajte stabilnú podložku.

20. Nikdy nepoužívajte panvicu Hot Plate v blízkosti horľavých materiálov, napr. koberce, matrace, závesy a pod.

21. Nikdy nezapájajte poškodenú panvicu ani zástrčku.

22. Panvica Hot Plate sa môže v dôsledku silného nárazu alebo pádu poškodiť.

23. Nikdy nechytajte platničku, keď je zariadenie v prevádzke. Môžete ju chytiť až po úplnom vychladnutí panvice alebo po jej vypnutí.

24. Nikdy nevyťahujte termoregulátor z konektora skôr, než platnička vychladne. Aj teplotný snímač na termoregulátore je horúci!

25. Hot Plate používajte a uchovávajte mimo dosahu detí!

26. Na panvicu nikdy neaplikujte kovové kuchynské pomôcky! Môžu narušiť vrstvu PTFE!

27. Nikdy nenechajte panvicu Hot Plate priamo vo vode či v dreze. Môže to zničiť zariadenie alebo spôsobiť úraz elektrickým prúdom!

28. Kuchynské pomôcky nikdy nenechávajte na horúcej platničke. Môže sa poškodiť.

29. Pred čistením vyťahnite zariadenie zo siete a pred ďalším zapojením sa uistite, že zástrčka zariadenia je celkom suchá.

30. Pozor! Môžete používať len také napájacie káble, ktoré sú vhodné pre zariadenie!

31. Ak sa poškodí napájací kábel, môže sa vymeniť len za kábel od výrobcu alebo zo servisu. V takomto prípade požiadajte o pomoc zákaznícku službu.

32. Deti nesmú zariadenie používať ako hračku.

lichid (de ex. apă, vin, supă din carne de vită), până ce furculița intră ușor. Verificați permanent cantitatea de apă, completați la nevoie.

Nu lăsați niciodată lichidul să se evapore complet!

Încălzire: Măncărurile răcite, gata pregătite pot fi servite din nou după încălzire. Încălziți tigaia la 90°-120°C, puneți mâncarea rece în tigaie și așezați capacul. La nevoie amestecați mâncarea până se încălzește.

Nu lăsați niciodată tigaia să se usuce complet!

Ținere caldă: Puneți ține mâncărurile sub capac gata pentru a fi servite, fără ca acestea să se ardă. Când mâncarea este gata sau s-a încălzit, rotiți termostatul la partea portocalie, în poziție ON. Amestecați din când în când mâncarea.

Nu lăsați niciodată tigaia să se usuce complet!

Rețete minunate:

Creveți în stil mediteranean

250g creveți
250g ciuperci champignon
30g pătrunjel congelat
½ căței de usturoi
4 linguri ulei de măsline
1/6 l vin alb

Decongelați creveții. Taiati în bucăți ciupercile. Curățați usturoiul și tăiați-l în bucăți. Încingeți uleiul în Hot Plate și căliți ciupercile și creveții. Adăugați usturoiul și pătrunjelul. Când s-a evaporat lichidul, condimentați cu sare și piper și turnați vinul. Se servește cu pâine albă.

File de vită cu sos riesling

400g file de vită
250g ciuperci champignon
100g ceapă
1 lingură supă de carne de vită
1/8 riesling (vin alb)
½ cană de smântână
3 linguri ulei de măsline

Tăiați fâșii din felile de carne de vită. Taiati ciupercile champignon. Curățați și mărunțiți ceapa. Încingeți uleiul, adăugați carnea și prăjiți-o în prealabil, apoi adăugați ciupercile și lăsați să fiarbă. Adăugați vinul și baza de supă. Adăugați sare, piper și smântână. Apoi amestecați bine.

Reglați temperatura pentru aprox. 3 minute la poziția "încălzire".

Serviți cu cartofi rosti sau orez.

Ficat de pui în stil oriental

250g ficat de pui
2 legături ceapă verde
100g porumb
100g mazăre
1 doză bucăți de mandarine
sare
piper
supă de pui
2 căni de orez fiert cu șofran

Încingeți uleiul.

Tăiați ceapa rondele și căliți-o în Hot Plate până devine sticloasă.

Adăugați ficatul de pui, porumbul, mazărea și bucățile de mandarine, lăsați să fiarbă la temperatură medie. Adăugați orezul și completați cu puțină supă. Condimentați cu sare, piper și amestecați!

Salata verde se potrivește de minune.

Pui în sos de vin roșu

8 pulpe de pui
200g ceapă
2 căței de usturoi
rozmarin
400g cartofi
½ l vin roșu
ulei de măsline
sare
piper

Reglați termostatul la treaptă maximă!

Tăiați în jumătate pulpele de pui și luați jos pielea, după gust. Condimentați carnea cu sare și piper, prăjiți un pic ambele părți în ulei de măsline.

Tăiați usturoiul felii subțiri, curățați ceapa și tăiați-o în sfert. Căliți în Hot Plate ceapa și usturoiul tăiat, până devin sticloase, adăugați apoi vinul roșu și cartofii curățați, tăiați cuburi! Puteți condimenta cu sare, piper, rozmarin, apoi amestecați conținutul vasului!

Reglați acum termostatul la treaptă medie și lăsați mâncarea să fiarbă sub capac!

Ficat acrișor

1/2 ficat moale de vită
1 ceapă mare
sare
piper
oregano
1 lingură de oțet
1 cană de smântână
1 lingură ulei de porumb

Tăiați ceapa rondele și căliți-o în Hot Plate în ulei încins, până devine sticloasă! Tăiați ficatul cubulețe și puneți-l împreună cu condimentele în Hot Plate! Adăugați smântână, oțet și amestecați! Reglați termostatul pe treapta "ținere caldă", așezați capacul și lăsați 5 minute la călit, până se prăjește tot sângele din ficat.

Paste cu șuncă și cașcaval

250g paste făinoase
150g șuncă afumată
1 ceapă
100g parmezan
1 lingură pătrunjel congelat
sare
piper
30g unt

Fierbeți pastele al dente, reglați Hot Plate la 160°C!

Tăiați șunca afumată în cubulețe mici și prăjiți scurt în Hot Plate. Adăugați la șuncă ceapa mărunțită, untul și pastele prefierate. Presărați cu parmezan ras și pătrunjel! Condimentați după gust, amestecați. Căliți la 50°C sub capac.

Recomandăm servirea cu salată de castraveți!

Firimituri imperiale

2 linguri de unt
2 linguri de zahăr
3-4 ouă
1 priză de sare
2 căni de făină

1 cană de smântână
scorțișoară
stafide

Amestecați până la spumă untul, adăugați treptat zahărul, gălbenușul de ou, sare, făină și lapte. Bateți spuma și adăugați ușor.

Reglați termostatul la treaptă maximă. Încingeți untul în Hot Plate. Puneți un polonic de paste în Hot Plate și prăjiți până la un maro-auriu. Întoarceți pastele și împărțiți în mici pătrate cu 2 linguri de lemn sau plastic. Presărați stafidele. Serviți cu compot de cireșe sau de prune.

Desert cu fructe de pădure

1 pachet fructe de pădure congelate
3 linguri zahăr tos
1/6 l Grand Manier (lichior de portocale)

Reglați Hot Plate la temperatură maximă. Caramelizați zahărul și adăugați fructele de pădure. Amestecați și turnați lichiorul de portocale. Serviți cu un glob de înghețată de vanilie sau frișcă.

Ouă cu șuncă

4 ouă
8 felii bacon slănină

Reglați Hot Plate la 170°C și preîncălziți aproximativ 1 minut! Când se stinge lampa de control, prima dată puneți slăcina în Hot Plate, prăjiți-o pe o parte, apoi reduceți temperatura și întoarceți-o pe cealaltă parte. Adăugați ouăle și terminați mâncarea.

Popcorn

1/2 popcorn crud
2 linguri ulei vegetal
unt topit
sare

Puneți uleiul și popcornul în tigaie și acoperiți. Luați jos capacul doar după ce nu se mai aud pocnituri. Puneți imediat popcornul într-un bol mare, serviți după gust cu sare și/sau unt topit.

Legume la tigaie

1/4 cană de apă
1 lingură sos de soia
2 lingurițe ulei de susan
1 lingură sherry sec sau vin alb sec
1 linguriță zahăr
1 linguriță sare
1 lingură amidon de porumb
4 linguri ulei vegetal
1 ardei verde mare, fără sămburi și tăiat felii subțiri
1 ceapă mare tăiată felii subțiri
2 căței de usturoi, tăiați fin
2 linguriță de ghimbir, tăiat fin
2 morcovi mari, tăiați oblic în felii de 1 cm
2 tije de țelină în felii de 1 cm
1/4 kg ciuperci champignon, curățați și tăiați felii subțiri
1 cană muguri de fasole proaspătă
1 pachet (250g) muguri de bambus, spălați și picurați la rece
1 pachet (250g) dulceață de castane comestibile, feliat, spălat și picurat

Amestecați primele 7 ingrediente într-un bol mic și puneți-le la o parte.

Încălziți tigaia la 90°C. Când se stinge indicatorul de pregătire, puneți în tigaie 2 linguri de ulei vegetal, ardeul verde, ceapa, usturoiul și ghimbirul și prăjiți 1 minut, amestecând încontinuu. Adăugați morcovii și țelina, prăjiți 1 minut. Apoi așezați legumele pe marginea tigăii, adăugați restul de legume și prăjiți încă 2 minute, amestecând încontinuu. Turnați sosul gata pe legume, amestecați în tigaie până ce sosul acoperă legumele și începe să se îngroașe ușor.

Orez cu raci

250g raci proaspeți, curățați
250g orez natur (bob lung Siam Patna)
4 morcovi medii spălați și tăiați cubulețe
1 cutie (350g) porumb dulce
2 cepe verzi medii, tăiate cubulețe
1 cutie (350g) mazăre

1 sticlă de vin alb
1-2 cuburi de supă (după gust)
pătrunjel tăiat fin
200ml smântână sau
200g brânză topită
suc de lămâie

Spălați și uscați racii. Puneți racii, orezul și legumele (și pătrunjelul) în Hot Plate preîncălzit și lăsați să fiarbă cu 250ml apă, amestecând încet. Reduceți temperatura la 120°C și lăsați să fiarbă sub capac aprox. 8-10 minute. Astfel orezul absoarbe apa și racii se fierb. Amestecați continuu. După 8-10 minute mâncarea poate fi servită. Înainte de servire adăugați cașcaval (smântână) și amestecați mâncarea. Puneți în farfuri orezul cu raci. Turnați un pic de suc de lămâie și presărați cu pătrunjel.